# Manual de Instrucciones
# Listado de Servicio Técnico Autorizado
# y Certificado de garantía

***Active su Garantía Original***

*Ingrese en* ***www.garantiaoficialatma.com.ar***
*y participe del sorteo de importantes premios*
*Términos y Condiciones a su disposición en la página web mencionada.*

## Horno de Pan
## HP4030E

230V ~ 50Hz  600W

ROGAMOS LEER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA UNIDAD.

## CONTENIDO


**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES** . . . . . .Pág. 4

**INTRODUCCIÓN** . . . . . .Pág. 6

**ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN** . . . . . .Pág. 6

**SOBRE ESTE HORNO DE PAN** . . . . . .Pág. 7

**SOBRE LAS RECETAS** . . . . . .Pág. 7

**COMPONENTES** . . . . . .Pág. 8

**PANEL DE CONTROLES - TECLAS, DISPLAY Y FUNCIONES** . . . . . .Pág. 9

**DESCRIPCION DE LOS PROGRAMAS** . . . . . .Pág.10

**COMO TRABAJAR CON SU HORNO DE PAN** . . . . . .Pág.12

**USO DEL TEMPORIZADOR** . . . . . .Pág.14

**MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA** . . . . . .Pág.15

**CONOZCA SUS INGREDIENTES** . . . . . .Pág.16

**TIEMPOS DE PROCESO DE COCCIÓN** . . . . . .Pág.22

**¿NECESITA AYUDA?** . . . . . .Pág.23

**BUSCA DE AVERIAS / FALLOS** . . . . . .Pág.26

**LISTADO DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS PARA LA REPUBLICA ARGENTINA** . . . . . .Pág.29

**CERTIFICADO DE GARANTIA** . . . . . .Pág.31

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de poner en marcha un aparato eléctrico observe detenidamente las normas básicas de seguridad.
En primer lugar mencionamos el peligro de daño personal y en segundo, el peligro de causar daños o de dañar el aparato. Estos peligros están señalados en el texto a través de las indicaciones:
**ADVERTENCIA: Peligro de daño personal.**
**IMPORTANTE:** Daño del aparato.
En este manual, además de estas indicaciones, le damos también instrucciones de seguridad importantes.

**LUGAR DE COLOCACIÓN**
• Coloque siempre el aparato lejos del borde de la superficie de trabajo.
• Cuando se sirva del aparato, coloque éste en una superficie llana y lisa.
• El aparato no se puede utilizar al aire libre.

**CABLE DE CONEXIÓN A LA RED**
• El cable de conexión a la red debe extenderse desde el tomacorriente hasta el aparato, sin quedar demasiado tensado.
• No deje colgando nunca el cable por el borde de la placa de trabajo, para que esté fuera del alcance de los niños.
• No deje el cable suelto en una habitación, por ej., entre un tomacorriente instalado bajo y una mesa.
• No deje pasar el cable sobre una cocina, un tostador, o cualquier superficie caliente que pudiera dañarlo.

**SU SEGURIDAD**
• **ADVERTENCIA:** No toque nunca las partes calientes. Use siempre un paño o un guante de cocina para sacar el molde caliente del aparato. Las aperturas de ventilación de ningún modo podrán estar tapadas.
• **ADVERTENCIA:** Evite el contacto con las piezas móviles mientras el aparato está funcionando.
• Para protegerse de descargas eléctricas, no ponga el aparato nunca en agua u otros líquidos.
• Al mover el aparato con el contenido caliente dentro y al tener que colocarlo en otro lugar, tenga el máximo cuidado.
• No utilice el horno de pan para guardar cosas ni introduzca objetos en él porque puede causar un incendio. También hay riesgo de descargas eléctricas.
• Nunca toque en el aparato con las manos mojadas o húmedas.

**NIÑOS**
No permita nunca que los niños trabajen con este aparato, pues pueden herirse fácilmente en la cocina, especialmente cuando están sin vigilancia y cuando hay aparatos en marcha o se está cocinando.

Explique a sus niños los peligros que encierra una cocina, adviértalos de peligros como por ej., tocar con la mano en superficies calientes que ellos no pueden aún ver exactamente o donde no llegan.

**OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

• Si el cable de alimentación se dañara no intente repararlo usted mismo, debe ser reemplazado por el fabricante, el Servicio Técnico Autorizado o personal idóneo para evitar cualquier riesgo.
• La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el horno de pan.
• No ponga el aparato directamente encima o al lado de una cocina a gas o de una cocina eléctrica, de quemadores o de otras fuentes de calor.
• No ponga ni el molde ni objetos sobre el aparato para evitar que su horno de pan se dañe.
• No limpie el aparato con esponjas aceradas o virulanas. No lave el molde, el amasador, la copa graduada ni la cuchara de medición en el lavaplatos.
• Proteja el aparato y el cable de fuentes de calor, de los rayos solares directos, de la humedad, de bordes cortantes o de cosas semejantes.
• Cuando vaya a encender la máquina, el molde ya tiene que estar introducido en el aparato.
• Saque siempre el enchufe del tomacorriente, cuando no esté utilizando el aparato, cuando se monten accesorios, cuando limpia el aparato o siempre que ocurra una falla. Desenchufe, tirando siempre por la ficha y no por el cable.

## INTRODUCCIÓN

El olor a pan acabado de hacer en casa es un olor maravilloso. Pan fresco acabado de salir del horno con la manteca derretiéndose, es una sensación para el paladar inolvidable. El horno de pan ATMA puede ayudarle a vivir esta sensación todos los días.
El tiempo que el panadero invertirá en hacer pan es muy corto, porque el horno de pan ATMA es un aparato con una técnica muy desarrollada comandado por microprocesador y es quien le hace el trabajo.
Simplemente uno-dos-tres:
**1.** Echar los ingredientes.
**2.** Seleccionar el programa en el listado de menús y oprimir la tecla de inicio.
**3.** Esperar a que esté hecho el pan.
Pero cocinar pan, no es todo lo que este aparato hace. Además de poder hacer todas las especialidades de pan, incluso pan integral, usted también podrá preparar diferentes tipos de masa para panecillos, pizza y tortas, así como hacer mermelada. Todo de una manera fácil y con el sabor exclusivo de hecho en casa, pues así es!

## ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Antes de utilizar el aparato por primera vez, tómese algunos minutos para leer este manual y buscar un lugar donde lo tendrá a mano. Observe especialmentelas instrucciones de seguridad.
**1.** Saque el aparato con cuidado de su embalaje y separe todos los materiales de embalaje.
**2.** Elimine todo el polvo que se pudiera haber acumulado durante el embalaje.
**3.** Limpie o lave el molde, el amasador y el aparato por fuera, utilizando de un paño limpio y húmedo. El molde tiene una capa antiadherente. Cuando limpie el aparato o sus accesorios, nunca utilice una esponja acerada o detergentes agresivos.
**4.** Antes de utilizar el aparato por primera vez, engrase el molde con aceite, manteca o margarina y deje cocinar durante todo el ciclo con el molde vacío (debe seleccionar el programa "Cocción extra").
**5.** Vuelva a limpiar.
**6.** Encaje el amasador sobre el eje motriz en el molde.
**Durante la fabricación del aparato fue necesario engrasar algunas piezas. Esto puede originar que salga un poco de humo del aparato, lo que es normal.**

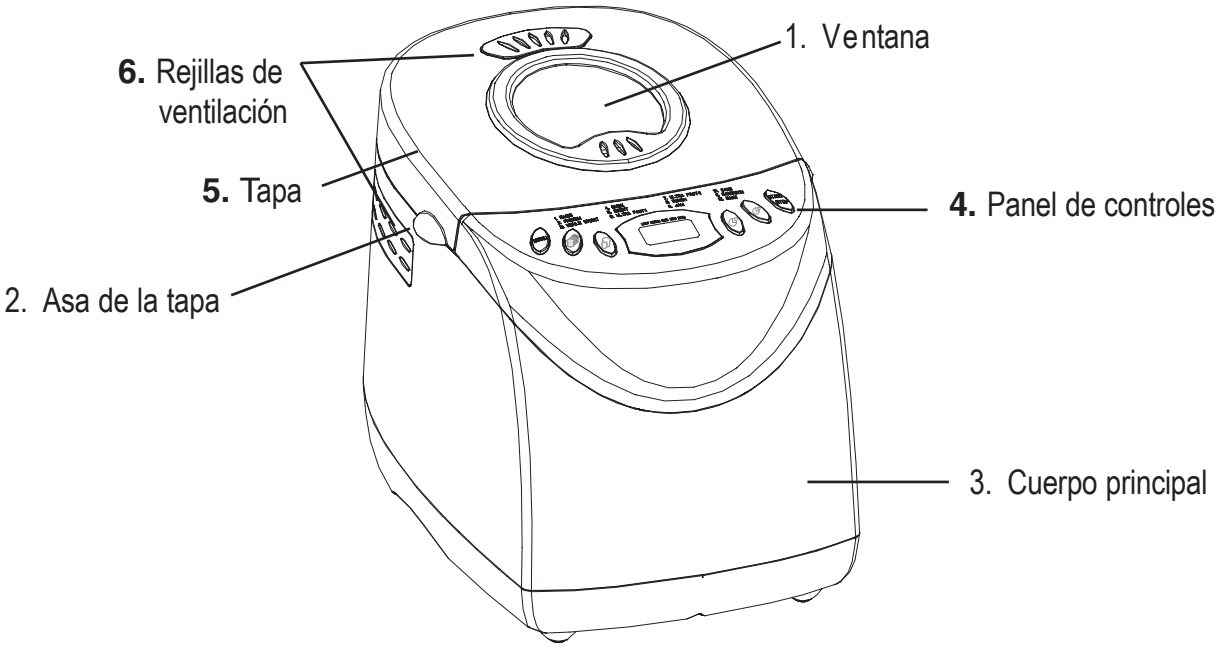
## SOBRE ESTE HORNO DE PAN

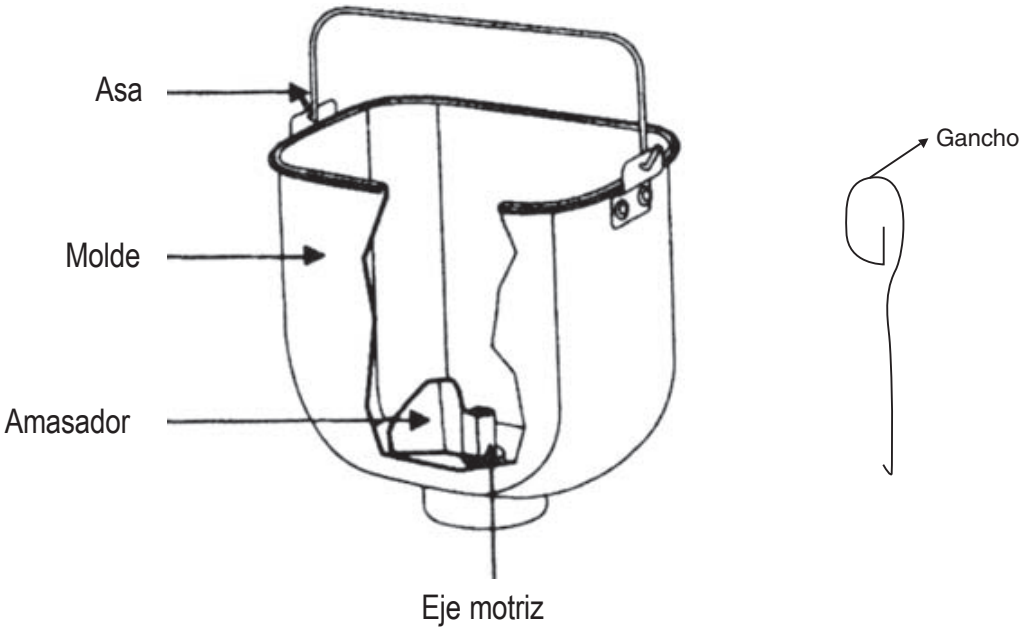
• Hay dos tipos de regulación, uno para cocinar un pan pequeño de 680g y otro para cocinar un pan de 900g (pesos aproximados – dependiente de la receta).
• Un pitido de alarma indica que ya se pueden añadir otros componentes de la receta - cuando haya que añadir otros componentes - sin que el amasador los corte.
• Los dos tamaños de pan son cocinados con la regulación de 900g.
• El aparato dispone de una regulación del grado de tostado con la cual también se puede cocinar pan con una corteza especial (sólo con determinados programas).

## SOBRE LAS RECETAS

Las recetas presentadas en el recetario fueron ensayadas con todo el cuidado a modo de garantizar los mejores resultados. Estas recetas fueron creadas por ecónomas especialmente para este aparato. Por esta razón puede ocurrir que, trabajando con otros aparatos semejantes, los resultados no sean aceptables.
• Eche siempre los ingredientes según el orden indicado en la receta.
**• Trabaje exactamente con las cantidades de ingredientes indicadas, pues esto es decisivo. No trabaje con cantidades mayores.**

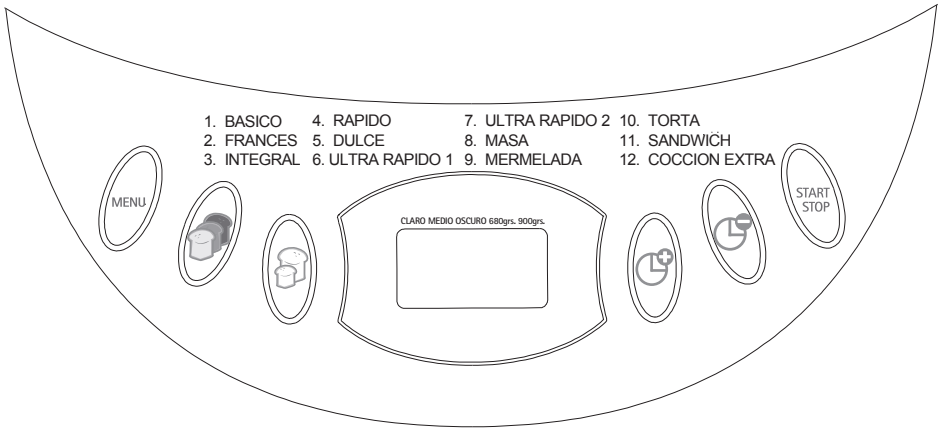
## COMPONENTES



# PANEL DE CONTROLES - TECLAS, DISPLAY Y FUNCIONES

DISPLAY DIGITAL
Indica el grado de tostado seleccionado.
Indica el peso seleccionado.
Indica el número del programa.
Indica el tiempo restante hasta terminar la cocción (por 3:20 se entiende, por ej., aún 3 horas y 20 minutos; 0:20 significa, todavía 20 minutos).




(TECLAS DE SELECCIÓN DEL TIEMPO)

Oprimir para programar el inicio del programa de cocción de pan (todos los programas exceptuando el de cocción rápida).

(TECLA DE GRADO DE TOSTADO )

Para seleccionar el grado de tostado de la corteza … claro, medio u oscuro (sólo en determinados programas).

START STOP ( INICIO / FIN )

Oprima esta tecla para iniciar el programa.
Suena un pitido, se enciende el símbolo (:) y el programa se inicia.
Oprima esta tecla y manténgala apretada por 2 segundos para detener el programa.
Como confirmación suena un pitido.

MENU (TECLA MENÚ)

Para seleccionar entre 1 y 12 el programa de cocción de una lista.

( TECLA TAMAÑO DEL PAN )

Al encender el aparato, éste ya se encuentra preprogramado con el tamaño del pan y la corteza. Para seleccionar el tamaño entre 680g y 900g oprima la tecla una vez. En el display podrá visualizar el tamaño seleccionado.

## DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

**1. Pan normal y pan blanco** (3:00 y 2:53)
Este programa se utiliza para pan blanco y pan normal. También adecuado para pan con hierbas y pan con pasas.

**2. Pan francés** (3:50 y 3:40)
Este programa se utiliza para cocinar pan de poco peso, como el pan francés, con una corteza bien tostada y muy porosa.

**3. Integral** (3:40 y 3:32)
Este programa se utiliza para cocinar pan con un gran porcentaje de harinas pesadas. Esta regulación tiene una fase de subida más larga para que el cereal pueda absorber el agua e hincharse. No aconsejamos emplear la selección del tiempo porque los resultados obtenidos serían insuficientes.

**4. Rápido** (1:40)
Este programa se utiliza para cocinar pan blanco en poco tiempo. El pan cocido de esta manera generalmente no sube mucho y resulta poco poroso.

**5. Dulce** (2:55 y 2:50)
Este programa se utiliza para cocinar panes dulces. Su corteza resulta mejor tostada que con la regulación normal. La corteza bien tostada es el resultado de que el azúcar se "quema".

**6. Ultrarápido -1**
Esta regulación permite amasar los ingredientes, subir la masa y cocinar un pan de 680g en poco tiempo.

**7. Ultrarápido -2**
Esta regulación permite amasar los ingredientes, subir la masa y cocinar un pan de 900g en poco tiempo.

**8. Masa** (1:30)
Con esta regulación solo se hace la masa, no se cocina pan. Después se saca la masa y se forman los panecillos, la pizza, etc. Esta regulación permite hacer cualquier tipo de masa. El peso total de los ingredientes no deberá exceder 1 kg.

**9. Mermelada** (1:20)
Utilice esta regulación para hacer mermeladas a partir de frutas frescas o de naranjas. Nunca use cantidades superiores a las que se indican en las recetas. El contenido no podrá subir más que el borde del molde en la cámara de cocción. Si esto ocurre, apague inmediatamente el aparato. Después saque el molde con mucho cuidado, déjelo enfriar y límpielo muy bien.

## DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

**10. Tortas** (2:50)
Con esta regulación se preparan todos los ingredientes juntos y después se cocinan en el tiempo seleccionado. Al hacerse una torta, antes de introducir la masa en el molde del aparato es necesario mezclar dos grupos de ingredientes en recipientes separados (vea las recetas de cocina).

**11. Sándwich** (3:00 y 2:55)
Este programa se utiliza para cocinar pan muy poroso pero con una corteza blanda y gruesa.

**12. Cocción extra** (1:00)
Esta regulación se utiliza exclusivamente para cocinar tortas, pudiendo aumentarse el tiempo de cocción antes programado. Esto es muy útil para "gelificar" mermelada.
Esta regulación puede ser desconectado manualmente, oprimiendo la tecla de Stop.
Aconsejamos cada 10 minutos, mirar por la ventana del aparato y observar el aspecto del pan o de la mermelada.

## COMO TRABAJAR CON SU HORNO DE PAN

**1. Sacar el molde**
Abra la tapa y saque el molde, elevando el asa y girándola ésta en sentido contrario de las agujas del reloj y extrayendo el molde. Coloque éste en la superficie de trabajo. Es importante que el molde sea llenado con los ingredientes fuera del aparato, de modo que un derramamiento accidental no se produzca sobre los elementos térmicos.

**2. Colocar y fijar el amasador**
Fije bien el amasador encajándolo adecuadamente en el eje motriz.

**3. Medir los ingredientes**
Mida los ingredientes necesarios e introdúzcalos en el molde por el orden indicado. (Vea el punto "Medición de los ingredientes".)
• Si añade levadura, no deje que la levadura entre en contacto con agua o con otros líquidos porque empezaría a fermentar inmediatamente.
• Use agua tibia a una temperatura entre 21 y 28°C.

**4. Volver a introducir el molde**
Introduzca el molde otra vez en el horno de pan, girándolo en sentido de las agujas del reloj, hasta que encaje. Después cierre la tapa.

**5. Conectar el aparato**
Introduzca el enchufe en el tomacorriente. La cocción de pan normal y el tiempo normal de cocción ya se encuentran automáticamente programados en el horno de pan.
• Cada vez que Usted oprime una tecla, sonará un pitido de alarma como confirmación.

**6. Seleccionar el programa**
Seleccione en la lista la regulación que desea, oprimiendo la tecla Menú.

**7. Seleccionar el peso**
Oprima la tecla Tamaño del pan para seleccionar pequeño o grande.

**8. Tostado**
Seleccione el tipo de tostado, oprimiendo la tecla GRADO DE TOSTADO.
Cuando enciende el horno de pan, el aparato ya está programado para crostoso.
**9. Regular la selección del tiempo**
Si desea que su pan esté terminado más tarde a una hora diferente, entonces podrá programar la hora utilizando la selección del tiempo, como se describe en el punto siguiente.

**10. Iniciar**
Oprima la tecla Start/stop para la puesta en marcha del horno de pan. La indicación del tiempo de espera se reduce en intervalos de 1 minuto.

**11. Trabaja automáticamente**
El horno de pan ejecuta automáticamente las fases de trabajo programadas individualmente, como se indica en el punto "Tiempos del proceso de cocción". Cuando se selecciona un programa con una segunda fase de amasado, suena un pitido de alarma que advierte que ahora se pueden añadir las frutas y/o las nueces.
• Durante esta fase de cocción es posible que salga vapor, lo que es normal.

**12. Terminar**
Cuando el programa termina y el pan está cocido, se visualiza en el display 0:00 y suena un pitido de alarma.

**13. Conservar caliente**
La función de conservar caliente, que es automáticamente activada en casi todos los tipos de regulación, es utilizada para mantener el aire caliente circulando durante 60 minutos. Se obtienen mejores resultados cuando se saca el molde y el pan en este intervalo de tiempo o después de terminar el programa. Diez pitidos de alarma advierten que ha terminado el tiempo de conservar caliente.

**14. Sacar el molde**

Oprima (START STOP). Abra la tapa

**ADVERTENCIA: Para sacar el producto cocido del molde, utilice siempre un guante de cocina (cuidado el equipo está muy caliente).**

**15. Sacar el pan**
Deje enfriar el pan 15 minutos en el molde, luego gire el molde y haga salir el pan del molde hacia una rejilla dando golpes, que se pueda enfriar mejor. Llene inmediatamente el molde con agua caliente para evitar que el amasador se pegue al eje motriz.
Puede ocurrir que el amasador quede metido en el pan. Utilice el gancho para extraerlo. La barra de pan está caliente; nunca utilice las manos para extraer el amasador.

**16.** Después de terminar el trabajo con el aparato, saque siempre el enchufe del tomacorriente.
• No abra la tapa mientras el horno de pan esté funcionando. Si lo hiciera, eso afectaría a la calidad del pan, en especial el pan no subiría adecuadamente. Sólo abra la tapa, si esto está indicado en la receta por ej., para añadir más ingredientes.

**Temperatura ambiente**
El horno de pan funciona correctamente a temperaturas diferentes. Sin embargo, si una habitación se encuentra muy caliente o muy fría, esto podrá influir en el tamaño final del pan. La temperatura ambiente recomendable puede variar entre 15º C y 34º C.

## USO DEL TEMPORIZADOR

Accione el temporizador, si desea el pan cocido más tarde o al día siguiente.
Puede seleccionar el tiempo máximo de 13 horas. Compruebe en el punto "Tiempos del proceso de cocción", si esta función está disponible. No utilice esta función en recetas con ingredientes que se echen fácilmente a perder, como por ej., huevos, leche fresca, crema amarga o queso.
**1.** Piense bien cuando desea tener el pan terminado y calcule la diferencia de horas entre el momento actual y el momento en que desea disfrutar de su pan. Si necesita del pan terminado a las 8.00 horas de la mañana, y ahora son las 19.30 horas del día anterior, entonces la diferencia de horas es de 12-1/2 horas.
**2.** Ajuste la hora con las teclas " " y " ". Cada vez que oprime estas teclas, el tiempo se reduce o aumenta 10 minutos. Después de oprimir la tecla Inicio se visualiza el símbolo (:).
• Si se ha equivocado al seleccionar el tiempo, oprima la tecla Stop durante 2 segundos y luego repita los pasos 1 y 2. El temporizador regresará al tiempo del programa.
**3.** El tiempo máximo total de selección es de 13 horas. Es decir, tras 13 horas el pan tiene que estar terminado para sacarse del aparato.

### PITIDO DE ALARMA

El pitido de alarma suena:
• Cuando se ha oprimido una tecla.
• Durante la segunda fase de amasado en ciertos programas para indicar que en ese momento se pueden añadir los cereales, las frutas, las nueces u otros ingredientes.
• Cuando ha terminado el programa.
• Cuando ha terminado la fase de conservar caliente.

### INTERRUPCIÓN DE LA CORRIENTE (MEMORIA).

Si el suministro eléctrico es interrumpido durante el programa este será restablecido automáticamente si regresa el suministro eléctrico dentro de los 5 minutos sin tener que presionar el botón START/STOP.
Si la interrupción es mayor a 5 minutos y la pantalla regresa al inicio, entonces deberá desechar todos los ingredientes

### CORTAR Y CONSERVAR EL PAN

Se logran los mejores resultados, cuando antes de cortar el pan, este se ha enfriado en una rejilla durante 15-30 minutos.
Sírvase de un cuchillo eléctrico o de un cuchillo de sierra muy cortante, pues así las lonjas de pan presentarán un aspecto uniforme.
El pan no cortado podrá ser guardado hasta tres días en una bolsa de plástico bien cerrada. Si el tiempo es caluroso y húmedo, ponga el pan por la noche en la heladera.
Para guardar su pan durante bastante tiempo (hasta un mes), podrá dejarlo en el freezer dentro de un recipiente bien cerrado.
Si ha guardado el pan en la heladera, no se olvide de sacarlo a tiempo para que, al servirlo, ya se encuentre a la temperatura ambiente.
Como al pan hecho en casa no se añaden conservantes, generalmente el pan casero se seca y envejece más rápidamente que el pan de las panaderías.
El pan ya medio endurecidos que ha sobrado podrá cortarse en cubitos de 1,3 cm ó de 2,5 cm y utilizarse para otras recetas, p. ej., para hacer tostones, budín de pan o rellenos.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**1. CUIDADO: Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.**
**2.** Deje enfriar el aparato.
• IMPORTANTE: No sumerja la caja exterior o la tapa en agua o en otro líquido ni los salpique, porque eso estropearía el aparato y/o podría causar un choque eléctrico.
**3.** Por fuera: Limpie la tapa y la caja exterior del aparato con un paño húmedo o con una esponja húmeda.
**4.** Por dentro: Lave el interior del aparato con un paño húmedo o una esponja húmeda.
**5.** Molde: Limpie el molde con agua caliente. No es necesario usar jabón o detergente. Tenga cuidado de no deteriorar la capa antiadherente del molde. Seque el molde muy bien antes de introducirlo en el aparato.
• No lave el molde, la copa de medición, la cuchara de medición ni el amasador en el lavaplatos.
• No deje el molde mucho tiempo en agua para remojar eventualmente cortezas pegadas, porque eso podría influenciar negativamente en la capacidad funcional del eje motriz.
• Si el amasador no se separa fácilmente del molde, eche agua caliente por arriba y deje remojar los residuos durante 30 minutos. De este modo ya conseguirá sacar el amasador con más facilidad.
• Antes de guardar el aparato, déjelo enfriar completamente.

**Nunca limpie con los productos siguientes:**
• diluyente
• bencina
• estopa de acero para ollas
• polvo para pulir
• paño para polvo con un producto químico

**Cuidados especiales con la capa antiadherente**
Es muy importante que la capa antiadherente no se dañe. Por eso nunca use objetos de metal, p. ej., espátulas, cuchillos o tenedores para limpiar.
Como resultado del uso, esta capa puede cambiar su color debido a la humedad y al vapor, pero esto no influye en la capacidad del aparato o en la calidad de su pan.
El agujero en el centro del amasador también tiene que estar limpio. Ponga una gota de aceite de cocina en el agujero y vuelva a encajar el amasador en el husillo en el molde. Esto evitará que el amasador pueda quedar pegado.
• Limpie de polvo las aperturas de ventilación.

**Conservación del aparato**
Antes de guardar el aparato, compruebe que todas las piezas se encuentran secas y sin humedad, incluida la ventana. Cierre la tapa y no la use para depositar cosas.

# CONOZCA SUS INGREDIENTES

**ENTENDER DE COCCIÓN**

Se oye a menudo que cocinar es un arte que depende de la creatividad del jefe de la cocina, mientras que hacer pan es una ciencia. Esto significa que el procedimiento de mezclar la harina, el agua y una levadura conduce a una reacción de la que resulta el pan. Lo que Usted no puede olvidar es que los ingredientes al combinarse entre sí, dan un resultado específico. Lea las informaciones abajo con mucha atención para aprender a entender mejor el papel de cada ingrediente en la fabricación de su pan.

**Indicación importante sobre las harinas**

A pesar de que a primera vista las harinas se parecen mucho, pueden ser muy diferentes debido a las características del cultivo, de la molienda, del almacenaje característico, etc. Quizá usted tenga que cocinar pan con harinas de marcas diferentes, hasta encontrar la harina perfecta para su pan. Un punto importante también es el almacenaje, pues todas la harinas deberían ser almacenadas cerradas herméticamente.

**La harina Tipo 000 / harina normal**

La Harina de Pan tiene un porcentaje alto de gluten y es tratada con productos que hacen que la masa se deje amasar mejor. El nombre de la harina de pan se debe al hecho de tener un porcentaje más alto de proteínas (gliadina y glutenina) que al mezclarse con el agua forman el gluten. La harina 000 o la harina de pan son las más recomendadas para trabajar con este aparato.

**La harina Tipo 0000 / harina de pan**

Esta harina tiene menor cantidad de cáscaras que la harina 000. Proveniente de trigos duros, muy empleada en la preparación de tortas/pasteles. Este tipo de harina es muy adecuado para las recetas del punto cocinar rápidamente tortas.

**La harina integral de trigo/harina integral**

La harina integral de trigo/harina integral es la molienda de los granos enteros de trigo que también contiene el salvado y el germen, siendo por eso más pesada y más rica en sustancias nutritivas que la harina blanca. Los panes hechos con esta harina son, en general, más pequeños y más pesados que los panes blancos.

Para superarse esto se mezcla la harina Tipo 0000 o harina de pan con la harina integral de trigo/harina integral, resultando un pan hecho con una estructura elástica.

**La harina leudante**

La harina leudante contiene de modo innecesario un fermento que va a influir en la preparación del pan o de las tortas. Su empleo no es recomendable.

**El salvado**

El salvado (no refinado) y los gérmenes son los componentes exteriores ásperos de los granos de trigo o de centeno los cuales quedan en la zaranda al tamizarse la harina normal.

Tanto el salvado como los gérmenes son añadidos muchas veces al pan en pequeñas cantidades con el fin de aumentarse el valor nutritivo, la energía y el sabor. También son usados para mejorar la calidad del pan.

**La harina de avena**

La harina de avena proviene de los copos de avena o la avena triturada gruesa.
La harina de avena, los copos de avena y la avena triturada gruesa son adicionadas con el fin de mejorarse el sabor y la calidad.

## OTROS INGREDIENTES

**La levadura**

Esta levadura produce gas (dióxido de carbono) a través de un proceso de fermentación. Este gas es necesario para hacer subir la masa del pan. Para producir este gas la levadura necesita como sustancias nutritivas azúcar e hidratos de carbono de la harina. Como productos básicos se consiguen tres tipos diferentes de levaduras: levadura fresca, Levadura Seca y Levadura Alimenticia.

**Levadura Fresca:** conocida también como levadura prensada, se caracteriza por tener del 66 al 67% de humedad. Su uso es inmediato y directo en las masas y sirve para todo tipo de masa (salada y dulce). La duración de este tipo de levadura es de 4 semanas, bajo las condiciones ideales de conservación, en cámaras de frío o heladera entre un rango de temperatura de 2 y 7ºC.

**Levadura Instantánea:** esta levadura ha sido secada y tratada bajo condiciones especiales. Se caracteriza por tener una humedad del 4 al 6%. Después de ser abierto, el paquete debe utilizarse inmediatamente. Este producto es añadido directamente, sin prehidratación previa, junto con la harina.

Cuando trabaje con levadura, compruebe siempre si es fresca, controlando la fecha de vencimiento del producto. Respecto a los paquetes de levadura ya parcialmente consumidos, es importante consumirlos rápidamente, cerrarlos herméticamente y volver a guardarlos en la heladera cuanto antes. Si el pan o la masa no suben, muchas veces la causa es que una levadura es vieja o está en mal estado. Para comprobar si la levadura es vieja o está inactiva, haga la siguiente prueba:

1. Eche media copa de medición con agua tibia en un recipiente pequeño o en una taza.
2. Disuelva 1 cucharadita de azúcar en el agua y después eche en este líquido 2 cucharaditas de levadura.
3. Ponga el recipiente o la taza en un rincón no frío y espere 10 minutos sin mover más el recipiente.
4. Si la levadura es fresca, verá que se forman burbujas y reconocerá el aroma fuerte de la levadura. Si no ve burbujas ni huele nada, eche la mezcla a la basura. Repita el procedimiento con otro paquetito de levadura.

**El azúcar**

El azúcar es importante para el tostado y el sabor del pan. También es una sustancia nutritiva para la levadura porque participa de modo importante en el proceso de fermentación. Los edulcorantes artificiales no pueden usarse como sustitutos del azúcar porque la levadura no reacciona bien con esos productos.

**La sal**

La sal da sabor al pan y a las tortas y tiene un papel importante en el tostado de la corteza que se forma durante la cocción. La sal frena el crecimiento de la levadura por eso no deberá aumentar la cantidad de sal en las recetas. Por razones dietéticas podrá reducir el consumo de sal, pero cuando cocine con el aparato los resultados podrán ser poco agradables.

**Los líquidos / la leche**
Los líquidos como la leche, o la mezcla de leche en polvo con agua, están permitidos en la elaboración de pan. La leche da más sabor al pan. Le da una estructura y una calidad más fina y una corteza más tostada. En algunos líquidos se añade jugos (de naranja, de manzana, etc.) para mejorarse el sabor.

**Los huevos**
Los huevos aumentan la duración del pan, le dan una estructura fina y aumentan la calidad de las masas del pan y de las tortas.

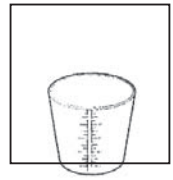
**El aceite de girasol**
En los panes con levadura, el aceite de girasol les da una calidad más blanda.
También se puede emplear manteca o margarina. No aconsejamos trabajar con manteca o margarina aún fría de la heladera. Espere que queden blandas para que se pueda trabajar mejor con los ingredientes.

**La levadura química**
La levadura química es un fermento muy utilizado en la preparación de las masas para tortas. Este tipo de levadura no necesita de reposo para subir la masa porque tiene lugar una reacción química al mezclarse con ingredientes líquidos.

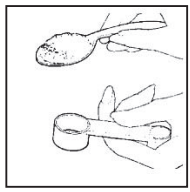
**El bicarbonato de soda**
El bicarbonato de soda es otro fermento que no debe confundirse ni tampoco sustituye a la levadura química.
No necesita tiempo de reposo para subir la masa porque durante el proceso de cocción tiene lugar la reacción química.

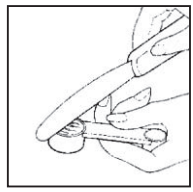
**MEDICIÓN DE LOS INGREDIENTES**
La clave y el paso más importante en la utilización de su horno de pan es sin duda la medición exacta y correcta de los ingredientes. Es muy importante medir cada ingrediente líquido o seco correctamente, de otro modo los resultados de la cocción serán insuficientes o inaceptables. Los ingredientes también tienen que ser añadidos por el orden indicado en la receta Los ingredientes líquidos y los secos se miden de un modo un poco diferente, como se indica abajo:

**Medición de ingredientes líquidos**
Utilice siempre la copa de medición suministrada. Cuando mida las cantidades, ponga la copa en una superficie horizontal y lisa al nivel de los ojos (y no desde un ángulo). El nivel de líquido tiene que coincidir con la línea de la marca de la cantidad. Medir "aproximadamente" no es suficiente, pues el resultado podrá ser la falta de equilibrio en la receta. El equilibrio de una receta es decisivo.



**Medición de ingredientes secos**
Los ingredientes secos (en especial las harinas) tienen que medirse siempre con la copa suministrada. La copa de medición se basa en la copa de medición estándar americana de 8 oz líq. (227 ml) – la copa de medición británica corresponde a 10 oz líq. (284 ml).Haga la medición del modo siguiente:
Introduzca primero los ingredientes con cuidado en la copa con la ayuda de una cuchara, y cuando la copa esté llena, aplane el contenido con un cuchillo. Si introduce directamente la copa de medición en los ingredientes, éstos se compactarán demasiado, con lo que al final habrá tomado más ingredientes de lo necesario. De la cantidad en exceso puede resultar un desequilibrio en la receta.
No tamice la harina, si no lo piden en la receta.





Para medir cantidades pequeñas de ingredientes secos o líquidos (es decir, levadura, azúcar, sal, leche en polvo, miel, melaza) **hay que utilizar la copa de medición.** La cuchara de medición tiene que estar llena y plana, y el ingrediente no puede estar apilado porque esta pequeña diferencia en la cantidad podrá influenciar negativamente y de modo decisivo en el equilibrio de la receta.
Su horno de pan produce panificados maravillosos, sin ningún problema. Este aparato sólo exige que Usted siga las instrucciones de las recetas con exactitud. Cuando se cocina, generalmente "un poquito de esto y de aquello" son permitidos, pero el horno de pan no lo permite. El uso de un horno de pan exige que Usted mida exactamente cada ingrediente para después lograr los mejores resultados.

**TEMPERATURAS DE LOS INGREDIENTES**
**Todos los ingredientes, incluido el aparato y el molde, y en especial los líquidos (agua o leche) tendrán que estar a la temperatura ambiente de 21°C.** Si los ingredientes se encuentran demasiado fríos, a temperaturas inferiores a 10°C, no podrán activar la levadura. Los líquidos muy calientes, a temperaturas superiores a 40°C, podrán matar los hongos de la levadura.

**Haga Usted misma su pan de levadura**
Con el horno de pan incluso el panadero o panadera sin la mínima experiencia podrán lograr muy buenos resultados al hacer un pan. No hay misterios ni trabajo pesado. En este aparato especial con un cerebro electrónico, los ingredientes son mezclados hasta obtenerse una masa que después es amasada y cocinada sin que Usted esté presente. El horno de pan también sólo puede hacer la masa y cuando está terminada, Usted la podrá formar, dejarla subir e introducirla en el horno de su cocina. Las recetas indicadas en el recetario son las más "adecuadas" para el horno de pan. Cada receta contiene los ingredientes

que van bien con cada tipo de pan. Estas recetas fueron probadas en nuestros aparatos. **Es muy importante no exceder las cantidades de harina mencionadas en las recetas porque de otro modo los resultados podrán ser insuficientes.** Si Usted misma crea sus recetas de pan de levadura o si hace su torta preferida según una receta antigua, utilice las recetas de este libro como referencia para convertir las cantidades de su receta en las cantidades necesarias de su horno de pan.

**PANES DE LEVADURA UNTADOS DE MODO ESPECIAL**

Dé a su pan recién hecho una "nota especial" de profesionalidad. Seleccione una de las posibilidades de abajo para untar su pan y con este paso, mejorar su sabor.

**Huevo**

Mezclar bien 1 huevo grande y 1 cucharada de agua y untar generosamente.
Observación: Sólo untar las masas antes de la cocción.

**Manteca derretida**

Untar el pan acabado de hacer con manteca derretida para que el pan adquiera una corteza blanda y suave.

**Leche**

Para que el pan acabado de hacer quede con la corteza blanda y brillante, untarlo con leche o crema.

**Glaseado de azúcar en polvo**

Mezclar 1 copa de medición de azúcar en polvo tamizado con 1 o 2 cucharas grandes de leche hasta resultar un glaseado grueso. Con este glaseado salpicar los panes de pasas o los panes dulces.

**Semillas de amapola / sésamo / comino / harina de avena**

Disperse las semillas que le gustan y según la cantidad que desea sobre un pan recién cocinado y untado con huevo, manteca o leche.

**OTROS CONSEJOS**

• Introduzca todos los ingredientes de la receta en el molde de modo que la levadura no esté en contacto con ningún líquido.
• Después de preparada la masa en su aparato horno de pan y si desea que la masa suba fuera del aparato en otro lugar, regule éste para 30 minutos o espere hasta que la masa haya duplicado su volumen. Tras untar la masa y cubrirla con papel de hornear o con una toalla seca, coloque la masa en un lugar caliente y sin corriente de aire.
• La humedad puede causar problemas. Por esta razón, donde hay mucha humedad en el aire y en regiones altas ( a gran altitud sobre el nivel del mar) es necesario hacer ajustes. Si el aire está muy húmedo, añada una cucharada más de harina para mejorar la consistencia de la masa. En especial en las regiones de gran altitud, hay que reducir la cantidad de levadura en aprox. 1/4 de cucharadita y también un poco el azúcar y/o agua o leche.
• El programa MASA es ideal para mezclar, amasar y compactar, permitiendo esto que la masa suba. Utilice el horno de pan para preparar esta masa. Usted puede después darle la forma deseada y hornearla según su receta.
• Cuando las recetas exigen una "superficie espolvoreada con poca harina", reparta 1 a 2 cucharadas de harina sobre la superficie. Quizá desee también espolvorear sus dedos o su rodillo para pasta con un poco de harina para poder trabajar mejor con la masa.

• Si la receta indica que la masa tiene que "reposar" o "subir", deje la masa trabajar en un lugar caliente, sin corriente de aire. La masa tiene que doblar su volumen, de otro modo no resultará un producto blando y delicado.
• Si la masa se encoge al trabajarse con el rodillo para pasta, déjela reposar aún cubierta durante algunos minutos antes de desenrollarla.
• Si Usted desea usar la masa más tarde, métala en una bolsa de plástico y póngala en el freezer.
• Tras 5 minutos de amasado, abra la tapa para comprobar la consistencia de la masa.
La masa debe tener el aspecto de una bola blanda y maleable. Si está demasiado seca, añada líquido. Si está demasiado húmeda, añada harina (cada vez 1/2 hasta 1 cucharada).

# TIEMPOS DEL PROCESO DE COCCIÓN

## SECUENCIA DE FASES DE PREPARACIÓN Y DE TIEMPOS

| Programa Nº<br>Tipo de pan y tamaño<br>***Tiempo en minutos*** | Amasar 1 | Fermentar1 | Amasar 2 (°) | Fermentar 2 | Fermentar3 | Cocción | Tiempo total<br>Horas:Minutos | Mantener caliente |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1.** Regulación normal | 9 | 20 | 14· | 25 | 45 | 60 | 2:53 | 60 |
| Normal, crostoso | 10 | 20 | 15· | 25 | 45 | 65 | 3:00 | 60 |
| **2.** Francés | 16 | 40 | 19· | 30 | 50 | 65 | 3:40 | 60 |
| Francés, crostoso | 18 | 40 | 22· | 30 | 50 | 70 | 3:50 | 60 |
| **3.** Integral | 9 | 25 | 18· | 35 | 70 | 55 | 3:32 | 60 |
| Integral, crostoso | 10 | 25 | 20· | 35 | 70 | 60 | 3:40 | 60 |
| **4.** Rápido | 7 | 5 | 8 | | | 80 | 1:40 | 60 |
| **5.** Dulce | 10 | 5 | 20· | 30 | 55 | 50 | 2:50 | 60 |
| Dulce, crostoso | 10 | 5 | 20· | 30 | 55 | 55 | 2:55 | 60 |
| **6.** Ultrarápido-1 | 12 | | | | 11 | 35 | 0:58 | |
| **7.** Ultrarápido-2 | 9 | | | | 9 | 40 | 0:58 | |
| **8.** Masa | 20 | | | 30 | 40 | | 1:30 | |
| **9.** Mermelada | | 15** | 45**Mix | | | 20 | 1:20 | 20 |
| **10.** Tortas | 10 | 5 | 20 | 30 | 35 | 70 | 2:50 | 60 |
| **11.** Sándwich | 15 | 40 | 5· | 25 | 40 | 50 | 2:55 | 60 |
| Sándwich, crostoso | 15 | 40 | 5· | 25 | 40 | 55 | 3:00 | 60 |
| **12.** Cocción | | | | | | 60 | 1:00 | 60 |
| | (1*) | (2*) | (3*) | (4*) | (5*) | (6*) | | |

*(°) Diez pitidos de alarma indican que se pueden añadir los ingredientes.**

*(1) El motor se conecta y desconecta cíclicamente, hasta quedar funcionando.*

*(2) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 25° C.*

*(3) El motor se conecta y desconecta cíclicamente, hasta quedar funcionando; el elemento térmico también puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 30° C.*

*(4) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 32° C. Después se desconecta.*

*(5) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 38° C.*

*(6) El elemento térmico puede conectarse y desconectarse cíclicamente, hasta lograr la temperatura de 121° C.*

*El tiempo puede ser seleccionado en todos los programas. El tiempo máximo que es posible seleccionar es de 13 horas.*

*• Estos pitidos de alarma indican que se pueden añadir los ingredientes, sin que el amasador los corte.*

*• El elemento térmico sólo se conecta, cuando la temperatura ambiente es inferior a la temperatura indicada (esto depende del programa):*

*** El elemento térmico sólo se conecta, cuando la temperatura ambiente es inferior a 121° C.*

# ¿NECESITA AYUDA?

**PREGUNTAS SOBRE CAPACIDAD Y OPERACIÓN**

**Pregunta 1**

***Cuando saco el pan del molde, sale también el amasador. ¿Qué debo hacer?***

Antes de partir el pan, saque el amasador con una pinza plástica. Como el amasador no está unido fijo al molde, puede soltarse y salir agarrado al pan. Esto es normal.

**Pregunta 2**

***¿Porqué sale mi pan a veces en la corteza lateral con residuos de harina?***

En algunos casos la masa de harina puede quedar pegada al molde. Si esto ocurre, Usted puede comer el pan como siempre, o bien simplemente cortar esta parte de la corteza con un cuchillo bien afilado.

**Pregunta 3**

***¿Por qué el aparato no amasa? Oigo que el motor funciona.***

Quizá Usted no haya introducido bien el amasador o el molde. Introduzca siempre el molde correctamente y cuide de que quede bien encajado y en el fondo del aparato.

**Pregunta 4**

***¿Cuánto tiempo dura hacer el pan?***

En la página anterior puede ver los tiempos de regulación del programa.

**Pregunta 5**

***¿Por qué no puedo utilizar el temporizador al hacer pan con leche fresca ?***

La leche se pone mala si queda demasiado tiempo en el aparato. Por eso no se debe utilizar ingredientes frescos - como p. ej. huevos o leche - al trabajarse con la función de preselección.

**Pregunta 6**

***¿ Por qué tengo que añadir los ingredientes por un orden determinado?***

De esta manera el aparato puede mezclar los ingredientes revolviéndolos del modo más eficiente. Además esto impide que la levadura entre en contacto con el líquido, antes de mezclar la masa revolviéndola del modo correcto. Si se ha seleccionado el tiempo, entonces esto es muy importante.

**Pregunta 7**

***Si programo el temporizador para la mañana siguiente, ¿por qué el aparato hace ruido por la noche?***

El aparato tiene que empezar a preparar la masa cuando alcanza el punto de arranque del programa después de seleccionado el tiempo, para que la cocción del pan termine en punto. Durante la fase de amasamiento el motor trabaja produciendo ruido. Esto es normal y no significa que algo está averiado.

**Pregunta 8**

***El amasador queda pegado al molde. ¿Cómo puedo sacar el amasador después de cocido el pan?***

El amasador puede quedar "pegado" después de la cocción. Poniendo el amasador bajo agua corriente caliente o fría, se despegará y Usted ya lo podrá sacar. Si sigue pegado, póngalo a remojar en agua caliente durante apróx. 30 minutos.

**Pregunta 9**

***¿Puedo lavar el molde en el lavaplatos?***

No. El molde y el amasador tienen que ser lavados a mano.

**Pregunta 10**

***¿Qué pasa, si no saco el pan del molde después de la cocción?***

Si Usted deja el pan cocido todavía una hora en el aparato después de terminada la fase de cocción, él se "mantiene caliente" y no se "pegará". Pero si Usted deja el pan en el aparato más tiempo que el tiempo que corresponde a la fase de conservar caliente, puede ocurrir que el pan se "pegue" debido al exceso de vapor que no pudo escapar. Si desea un resultado óptimo, saque el pan cocido del molde y déjelo enfriar sobre una rejilla.

**Pregunta 11**

***¿Por qué sólo una parte de la masa está amasada? ¿Por qué la masa no ha quedado totalmente amasada?***

Posiblemente la masa estaba muy pesada y muy seca. O quizá el amasador no estaba encajado correctamente en el molde. O quizá los ingredientes tampoco habían sido añadidos en el orden correcto.

**Pregunta 12**

***¿Por qué el pan no ha subido?***

Posiblemente la levadura estaba estropeada, quizá ya había excedido la fecha de vencimiento o Usted no ha añadido la levadura. Si la masa no se encuentra bien revuelta, también podrán ocurrir problemas con la subida del pan.

**Pregunta 13**

***¿Por qué se ha limitado la selección del tiempo sólo a 13 horas? ¿Cuál es el tiempo de selección mínimo posible?***

El tiempo máximo total de selección es de 13 horas, incluso el tiempo de preparación y el tiempo de cocción. Por ejemplo, la regulación 1 (regulación normal, baja) corresponde al tiempo de 3:20. Es decir, el inicio del programa es retardado por un periodo máximo de 9:40 horas. El tiempo de selección mínimo posible es de 10 minutos. El temporizador trabaja en intervalos de 10 minutos y puede ser ajustado antes del modo.

**PREGUNTAS SOBRE INGREDIENTES Y RECETAS**

**Pregunta 14**

***¿Cómo sé cuándo puedo añadir las pasas, las nueces, etc. a la masa?***

Un pitido le indica cuándo puede añadir las pasas, las nueces, etc. durante la segunda fase de amasamiento. Observación: Vea la tabla de los "Tiempos del proceso de cocción". Aquí podrá ver en que momento podrá añadir las nueces y las pasas.

Si estos ingredientes se encuentran en la masa durante la primera fase de amasado, se partirían. En cada receta indicamos cual es el mejor momento para añadir las pasas y las nueces a la masa.

**Pregunta 15**

***¿Por qué sale mi pan muy húmedo del horno de pan? ¿Cómo puedo evitarlo?***

La humedad del aire puede influenciar mucho la masa. Añada una cucharada más de harina. Se produce el mismo efecto en los lugares a gran altitud (gran altitud sobre el nivel del mar). Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita y reduzca también un poco el azúcar y/o el agua o la leche.

**Pregunta 16**

***¿Por qué se forman burbujas arriba en el pan?***

Esta formación de burbujas puede tener como causa el exceso de levadura.
Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita.

**Pregunta 17**

***¿Por qué sube el pan y después se desinfla totalmente o en ciertos puntos presenta la forma de un embudo?***

Posiblemente el pan ha subido demasiado. Para eliminar ese efecto, reduzca la cantidad de levadura y/o aumente la cantidad de sal.

**Pregunta 18**

***¿Con mi horno de pan puedo hacer mis recetas preferidas de pan (pan corriente de levadura)?***

Sí, pero tendrá que ir experimentando con las cantidades de los ingredientes, hasta lograr un resultado óptimo. Conozca primero su aparato y haga varios panes antes de empezar a experimentar. Nunca use cantidades superiores a la cantidad total de 3 copas de medición de ingredientes secos (incluida la cantidad de harina, avena, harina de avena, salvado). Utilice las recetas de este libro para aprender las proporciones entre los ingredientes secos y el líquido, y después determinar las cantidades correspondientes de levadura, azúcar, sal y aceite/manteca/margarina. Le recomendamos desarrollar sus propias recetas de pan tomando por base las recetas aquí presentadas, y sólo más tarde pasar a otras cosas. Oriéntese en la tabla "Tiempos del proceso de cocción".

**Pregunta 19**

***¿Es importante que los ingredientes se encuentren a la temperatura ambiente, antes de ponerlos en el molde?***

Sí, también al utilizarse la función de selección. (El agua tiene que estar a una temperatura entre 21°C y 28°C.)

**Pregunta 20**

***¿Por qué salen los panes con altura y peso diferentes? El pan integral de trigo o el pan integral siempre salen más bajos. ¿Hago algo mal?***

No, es normal que los panes integrales de trigo o los panes integrales sean más bajos y más pesados que los panes normales o los panes franceses. La harina integral de trigo o la harina integral es más pesada que la harina blanca, por eso los panes no suben tanto durante la cocción. Lo mismo ocurre con los panes que contienen frutas, nueces, avena y salvado.

**Pregunta 21**

***¿Puedo preparar antes la levadura con agua?***

No, la levadura tiene que estar seca y ser añadida a la harina en último lugar en el molde. Este paso es muy importante, cuando se trabaja con la función de preselección.

**Pregunta 22**

***¿Por qué hay un agujero grande abajo en el centro del pan?***

Este agujero es debido al amasador. A veces tiene un tamaño superior al normal.
La razón está en la masa, después de amasada por segunda vez, cae del lado donde está el amasador. Usted debería haber distribuido la masa en el molde de modo uniforme.

## BUSCA DE AVERÍAS / FALLOS

| CAUSAS POSIBLES | SOLUCIONES |
|---|---|
| **El pan se ha desinflado** | |
| Demasiado líquido o el líquido estaba demasiado caliente. | Mida los ingredientes con exactitud. Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21º C y 28º C. |
| No ha añadido sal, por eso el pan primero sube mucho y después se desinfla. | Mida los ingredientes con exactitud. |
| Ha añadido demasiada levadura. | Mida los ingredientes con exactitud. Si el problema sigue, reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita. |
| Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden hacer hinchar el pan acabando este por desinflarse. | Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo. |
| En especial en regiones altas (a gran altitud sobre el nivel del mar) el pan puede hincharse mucho y después desinflarse durante la cocción. | Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita. |
| Tapa abierta durante la fase de cocción. | Durante la fase de cocción no se puede abrir la tapa. |
| **El pan no ha subido** | |
| Ha añadido poca levadura. | Mida los ingredientes con exactitud. |
| La levadura ya era vieja o estaba inactiva. | Nunca use levadura con fecha de vencimiento no válida. Guarde siempre la levadura en un lugar fresco y oscuro. |
| Ha añadido poco azúcar. | Mida los ingredientes con exactitud. |
| Ha añadido demasiada sal, por eso la actividad de la levadura está reducida. | Mida los ingredientes con exactitud. |
| El agua estaba demasiado fría y mató los hongos de la levadura. | Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21° C y 28° C. |
| Activar la levadura antes de iniciar el programa | Antes de iniciar el programa, cuide de que la levadura no esté en contacto con líquidos. |

| **El pan está demasiado hinchado** | |
|---|---|
| Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden hacer hinchar el pan. | Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo. |
| Demasiada levadura. | Mida los ingredientes con exactitud. |
| Demasiado líquido. | Mida los ingredientes con exactitud. |
| Los líquidos calientes aceleran la actividad de la levadura. | Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21ºC y 28º C. |
| Demasiada harina o poca sal. | Mida los ingredientes con exactitud. |

| **El pan está seco y muy duro** | |
|---|---|
| No ha añadido líquido suficiente. | Mida los ingredientes con exactitud. |
| La fecha de vencimiento de la harina quizá estaba excedida, o quizá la masa estaba demasiado seca. | Si hay desequilibrio entre las cantidades secas/húmedas intente aumentar la cantidad de líquido en 1 cucharada. |

| **El pan no está bien cocido, en el centro no está cocido** | |
|---|---|
| Demasiada agua de la fruta fresca o de la fruta enlatada. | Deje escurrir siempre muy bien el agua de acuerdo con la indicaciones de la receta. Posiblemente tendrá que reducir un poco la cantidad de agua. |
| Grandes cantidades de ingredientes como p. ej., nueces, manteca, fruta seca, jarabes y granos hacen la masa pesada. Por eso el pan sube despacio y no llega a cocinar. | Mida los ingredientes con exactitud. No exceda nunca las cantidades indicadas en una receta. |

| **El pan está demasiado tostado** | |
|---|---|
| Demasiado azúcar. | Mida los ingredientes con exactitud. |
| Grado de tostado regulado muy alto. | Regule el grado de tostado para más claro. |

| **El pan presenta grandes agujeros en su estructura** | |
|---|---|
| El agua estaba demasiado caliente y mató los hongos de la levadura. | Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21ºC y 28º C |
| Demasiada agua | Mida los ingredientes con exactitud. |
| Demasiada levadura | Mida los ingredientes con exactitud. |
| Demasiada humedad en el aire y temperaturas interiores y exteriores demasiado altas pueden aumentar la actividad de la levadura. | Haga pan cuando haga más fresco durante el día. Reduzca la cantidad de levadura en 1/4 de cucharadita o utilice los líquidos directamente de la heladera. No use la función de preselección del tiempo. |
| El agua estaba demasiado caliente y mató los hongos de la levadura. | Los líquidos tienen que estar a una temperatura entre 21ºC y 28º C. |

| **El pan no está cocido por fuera** | |
|---|---|
| El pan ha quedado demasiado tiempo en el aparato y ha absorbido el agua condensada en el molde. | Si es posible, antes de terminar la fase de conservación del calor saque el pan del molde y déjelo enfriar. |
| Posiblemente el equilibrio entre los ingredientes húmedos/secos no era correcto. | Mida los ingredientes con exactitud. |

| **H: Indicación HH en el display** | |
|---|---|
| Temperatura demasiado alta en aparato. | Oprima la tecla de Paro. Saque el molde, deje la tapa abierta y espere hasta que el aparato se enfríe. Después de enfriado introduzca el molde otra vez, regule el programa y vuelva a iniciar el programa. |

| **E:Indicación EE en el display** | |
|---|---|
| El sensor térmico está averiado. | Llame al número del servicio técnico autorizado mas cercano a su domicilio. |

| **Dificultad en sacar el pan del molde** | |
|---|---|
| El pan está pegado al molde. | Antes de utilizarse el molde diariamente, engráselo con un poco de aceite. Lave el molde con agua caliente y seque éste muy bien. Engrase la parte interior del molde con aceite, manteca o margarina.<br>Siga las instrucciones de la página 8 "Operación de su horno de pan". Después de terminar el programa de cocción y de sacar el molde del aparato, deje enfriar el pan 15 minutos en el molde, antes de sacarlo y ponerlo en una rejilla.<br>Corte siempre el pan después de enfriar completamente tras 20-40 minutos. |

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

# RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

**PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.**
**Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005**

| Provincia | Ciudad | Teléfono | Razón Social | Dirección |
|---|---|---|---|---|
| Capital Federal | Balvanera (Once) | 4372-6297 | HT.Electrónica (Once) | Tucumán 2063 |
| | Balvanera (Once) | 4304-4003 | Servi-Ser | Av. Entre Ríos 973 |
| | Caballito | 4903-8983 | Electrotel " Suc. Caballito " | J.M.Moreno 287 |
| | Coglhan | 4545-7205 | Epromac SRL | Av. Congreso 5092 |
| | Colegiales | 4553-8751 | Tecnoserv Electrónica | Av. Elcano 3551 |
| | Congreso | 4304-4003 | Servi-Ser | Av. Entre Ríos 973 |
| | Chacarita | 4553-8751 | Tecnoserv Electrónica | Av. Elcano 3551 |
| | Flores | 4619-1631 | GMS Electrónica | Av. Juan Bautista Alberdi 3425 |
| | Floresta | 4619-1631 | GMS Electrónica | Av. Juan Bautista Alberdi 3425 |
| | Liniers | 4641-3120 | Liniers Service | Carhue 201 |
| | Liniers | 4568-0096 | LEM | Juan Agustin García 5509 |
| | Nuñez | 4545-7205 | Epromac SRL | Av. Congreso 5092 |
| | Palermo | 4832-6075 | CIRVE | J.L. Borges |
| | Parque Patricios | 4304-4003 | Servi-Ser | Av. Entre Ríos 973 |
| | Saavedra | 4545-7205 | Epromac SRL | Av. Congreso 5092 |
| | San Cristobal | 4304-4003 | Servi-Ser | Av. Entre Ríos 973 |
| | San Telmo | 4361-0538 | Centro Técnico | Perú 1223 |
| | Versalles | 4568-0096 | LEM | Juan Agustin García 5509 |
| | Villa Devoto | 4568-8800 | Electroservice | Av. Lope de Vega 2691 |
| | Villa Luro | 4568-0096 | LEM | Juan Agustin García 5509 |
| | Villa Urquiza | 4545-7205 | Epromac SRL | Av. Congreso 5092 |
| | Villa Ortuzar | 4553-8751 | Tecnoserv Electrónica | Av. Elcano 3551 |
| | Villa Pueyrredón | 4545-7205 | Epromac SRL | Av. Congreso 5092 |
| Gran Buenos Aires | Adrogue | 4264-6777 | Tecno Baires | El Churrinche 2450 |
| | Avellaneda | 4265-2001 | Millennium Electronic Service | Avda.Gral.Guemes 864 |
| | Bella Vista | 4666-0817 | Fast Electronica | Av. Mattaldi 1149 |
| | Benavidez | 4005-0133 | Levotec SRL | Castelli 430 |
| | Benavidez | 4745-6730 | Service San Fernando | Av. Presidente Perón 435 |
| | Berazategui | 4256-9359 | Electrónica Francia | Av. Mitre 2748 |
| | Berazategui | 4261-1550 | Visión 13 | Av. Rigolleau |
| | Bernal | 4252-5858 | Electrónica Bernal | San Martín 432 Local 1 y 2 |
| | Boulogne | 4710-1141 | Electrónica Leader | Bernardo de Irigoyen 727 |
| | Burzaco | 4264-6777 | Tecno Baires | El Churrinche 2450 |
| | Carupá | 4005-0133 | Levotec SRL | Castelli 430 |
| | Ciudadela | 4658-4090 | Setinel Servicio Técnico Integral Haedo | Av. Pte. Peron |
| | Delta | 4005-0133 | Levotec SRL | Castelli 430 |
| | Don Torcuato | 4745-6730 | Service San Fernando | Av. Presidente Perón 435 |
| | Don Torcuato | 4741-8239 | GRD Electrónica | Buschiqazzo 1514 |
| | Escobar | 03488-428163 | Servicio Técnico Balanzat | B. de Irigoyen 309 |
| | Escobar | 03488-421290 | Tecnoserv Electrónica | Don Bosco 745 |
| | Ezeiza | 4295-5544 | Setinel Servicio Técnico Integral Ezeiza | Paso de la Patria 601 |
| | Florencio Varela | 0810-9993298 | Full Service | Belgrano 690 |
| | Florencio Varela | 4237-0169 | Servisur | Eva Perón 4850 |
| | Garin | 03488-428163 | Servicio Técnico Balanzat | B. de Irigoyen 309 |
| | Glew | 0800-666-4330 | Tecnovisión | Obligado 198 esquina Lamberti |
| | Gral. Pacheco | 4005-0133 | Levotec SRL | Castelli 430 |
| | Gral. Pacheco | 4745-6730 | Service San Fernando | Av. Presidente Perón 435 |
| | Grand Bourg | 02320-439756 | Laboratorio Electrónico Spica | Av. El Callao 122 |
| | Haedo | 4658-4090 | Setinel Servicio Técnico Integral Haedo | Av. Pte. Peron |
| | Hudson | 02229-440563 | La Data | Calle 53 Nro 2947 entre 129 y 130 |
| | Hurlingham | 4450-5447 | Electrónica Tesei | Av. Pedro Díaz 1001-Esq. Schubert |
| | Hurlingham | 4452-4199 | HF Service | Av.Roca 2045 |
| | Ingeniero Maschwitz | 03488-428163 | Servicio Técnico Balanzat | B. de Irigoyen 309 |
| | Isidro Casanova | 4669-5169 | Gramar Electrónica | Paris 1750 Esquina Jean Jaures |
| | Ituzaingo | 4661-3218 | Audio CEP | Los Pozos 98 |
| | José C. Paz | 02320-426389 | Bobinados R y N | Compostela 605 |

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

# RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

**PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.**
**Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005**

| Provincia | Ciudad | Teléfono | Razón Social | Dirección |
|---|---|---|---|---|
| | José Ingenieros | 4658-4090 | Setinel Servicio Técnico Integral Haedo | Av. Pte. Peron |
| | José León Suarez | 4720-9358 | Edelectrónica | Av.Marquez 3204 |
| | José León Suarez | 4710-1141 | Electrónica Leader | Bernardo de Irigoyen 727 |
| | Lanus | 4249-1725 | Electro Vip ( Lanús ) | H.Irigoyen 4902 |
| | Llavallol | 4298-9789 | Telesound | Av. Gral Frías 2998 |
| | Lomas de Zamora | 4244-0397 | Electrotel (Lomas de Zamora) | Italia 78 |
| | Lomas de Zamora | 4292-3962 | Serinel | H.Irigoyen 8201 |
| | Lomas de Zamora (Lado Este) | 4264-6777 | Tecno Baires | El Churrinche 2450 |
| | Marmol | 4264-6777 | Tecno Baires | El Churrinche 2450 |
| | Martinez | 4717-5313 | JMB Servicio Tecnico SRL | Saenz Valiente 1802 |
| | Matheu | 03488-428163 | Servicio Técnico Balanzat | B. de Irigoyen 309 |
| | Merlo | 0220-4865808 | EL Taller | Juncal 297 |
| | Merlo | 0220-4824804 | La Casa de la Electrónica | Av. Ricardo Balbin 813 |
| | Merlo | 0220-4827094 | Repuestodos | Larrea 43 |
| | Monte Grande | 4295-5544 | Setinel Servicio Técnico Integral Ezeiza | Paso de la Patria 601 |
| | Moreno | 0237-4664790 | Oestelab Electrónica | Intendente Asseff 85 |
| | Morón | 4628-6425 | Electro Hogar (Morón) | Mendoza 23 |
| | Morón | 4629-4565 | Servotronic Moron | Buen Viaje 1222 |
| | Muñiz | 4664-3646 | Casa Paz | Presidente Perón 649 |
| | Munro | 4756-0234 | Electrónica DJT | Gobernador Ugarte 3844 |
| | Olivos | 4799-1398 | Electrotel ( Olivos) | Domingo Faustino Sarmiento 3562 |
| | Palomar // Ciudad Jardín | 4658-4090 | Setinel Servicio Técnico Integral Haedo | Av. Pte. Peron |
| | Paso del Rey | 0237-4662470 | ADR Componentes | Padre Varvello 80 |
| | Pilar | 02322-430443 | GB Electronica SRL | Rivadavia 998 |
| | Quilmes | 4252-5858 | Electrónica Bernal | San Martín 432 Local 1 y 2 |
| | Quilmes | 4253-6700 | Electrotel | Moreno 538 |
| | Ramos Mejia | 4656-0619 | Electrotel | Belgrano 224 |
| | Ramos Mejia | 4656-1789 | CIRVE | Avenida de Mayo 939 |
| | San Antonio de Padua | 0220-4831528 | Enatronic | Ayacucho 115 |
| | San Fernando | 4745-9834 | C.R.L. Servicios | Presidente Perón 2102 |
| | San Fernando | 4005-0133 | Levotec SRL | Castelli 430 |
| | San Fernando | 4745-6730 | Service San Fernando | Av. Presidente Perón 435 |
| | San Francisco Solano | 4213-0902 | Fast Service | Calle 847 Nº 2757 |
| | San Isidro | 4710-1141 | Electrónica Leader | Bernardo de Irigoyen 727 |
| | San Isidro | 4747-4040 | MC Zona Norte SRL | Avenida Centenario 899 |
| | San Isidro | 4747-2285 | Yoke Service | Martin y Omar 22 |
| | San Justo | 4651-4230 | Auditel | Dr. A. Illia 2323 |
| | San Justo | 4484-1108 | Central Service | Av. Santamaría 2789 |
| | San Miguel | 4667-4438 | Skynet Reparaciones | Belgrano 910 |
| | San Miguel | 4664-1873 | Electronica Dani | Concejal Tribulato 583 |
| | Temperley | 4264-6777 | Tecno Baires | El Churrinche 2450 |
| | Temperley | 4298-9789 | Telesound | Av. Gral Frías 2998 |
| | Tigre | 4005-0133 | Levotec SRL | Castelli 430 |
| | Turdera | 4298-9789 | Telesound | Av. Gral Frías 2998 |
| | Victoria | 4745-6730 | Service San Fernando | Av. Presidente Perón 435 |
| | Villa Adelina | 4710-1141 | Electrónica Leader | Bernardo de Irigoyen 727 |
| | Villa Ballester | 4768-5249 | Servotronic Villa Ballester | J. Hernandez 3064 |
| | Villa Martelli | 4709-4066 | Garbo Gas | Laprida 4113 |
| | Villa Tesei | 4450-5447 | Electrónica Tesei | Av. Pedro Díaz 1001-Esq. Schubert |
| | Virreyes | 4745-9834 | C.R.L. Servicios | Presidente Perón 2102 |
| | Wilde | 4227-3666 | Electronica Ned | Av. Mitre 6578 |
| Buenos Aires | 9 de Julio | 02317-523756 | MC Electrónica | Salta 1861 |
| | Adolfo Gonzales Chaves | 02983-481475 | BRElectrónica | America 970 |
| | Adolfo Gonzales Chaves | 02983-15547658 | Electrónica Tho-Tob | Rivadavia 535 |
| | Arrecifes | 02478-453610 | Electrónica Krug | Santiago Pérez 164 |
| | Azul | 02281-430795 | Electrónica Buttafuoco | Bogliano 960 |

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

# RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

**PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.**
**Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005**

| Provincia | Ciudad | Teléfono | Razón Social | Dirección |
|---|---|---|---|---|
| | Berisso | 0221-4614984 | Electronica Bander | Calle 158 Nº 1071 |
| | Bahía Blanca | 0291-4523437 | Electrónica D´Amato | Donado 540 |
| | Bahía Blanca | 0291-4526509 | Repuestolandia | Roca 505 |
| | Bahía Blanca | 0291-154029385 | Servicio Técnico Castelli | Undiano 214 |
| | Baradero | 03329-484321 | Casa Mazzarella | Araoz 845 |
| | Bolivar | 02314-15610688 | Total Audio | Avda. Gral.Paz 125 |
| | Bolivar | 02314-428353 | Zaccardi Felix | Guemes 292 |
| | Campana | 03489-423155 | Electrónica Diaz | Avda. Ricardo Balbín 1068 |
| | Campana | 03489-432919 | Electricidad Krautor | Lavalle 415 |
| | Campana | 03489-402830 | Emisor Electrónica | Becerra 746 |
| | Cañuelas | 02226-421252 | GyG Refrigeración | Del Carmen 1235 |
| | Cnel. Dorrego | 02932-15638477 | Servicio Integral en Refrigeración | San Martín 601 |
| | Cnel Pringles | 02922-462245 | Serv. Pringles | San Martin 780 |
| | Cnel Suarez | 02926-424030 | Refrigeración Polar | Lamadrid 1946 |
| | Chacabuco | 02352-426918 | Casa Dibello | Av. Garay 211 |
| | Chascomus | 02241-425974 | Ciuci Gustavo Jose | Machado 60 |
| | Chivilcoy | 02346-423998 | Lab. S.T. | Brandsen 98 |
| | Delagarma | 02983-481475 | BRElectrónica | America 970 |
| | Dolores | 02245-444300 | Tauro Electrónica S.H. (Dolores) | Cramer 199 |
| | Gral. Rodriguez | 0237-4850151 | Oeste Color | Rivadavia 532 |
| | Junin | 02362-430670 | Morganti Walter | Gral Paz 433 |
| | La Plata | 0221-4516597 | Cullari Refrigeración | Calle 65 nº 1076 e/ 16 y 17 |
| | La Plata | 0221-4516021 | Datos e hijo | Calle 68 Nº 1532 |
| | La Plata | 0221-4520180 | Highvision Service | Calle 60 Nº 1033 entre 15 y 16 |
| | Las Heras | 0220-4770334 | Tecnicentro SRL | Monteagudo 208 |
| | Lincoln | 02355-15473755 | Electrónica GB | Massey 413 |
| | Los Toldos | 02358-442550 | Bonamino Electrónica | Urquiza 1098 Esq. T. De Díaz |
| | Luján | 02323-438931 | Electro Hogar (Luján) | 25 de Mayo 280 |
| | Luján | 02323-422769 | Electrónica Curti | P. Alberti 821 |
| | Mar de Ajó | 02257-421615 | Mix Electrónica (M. de Ajó) | Hipolito Yrigoyen 366 Local 42 |
| | Mar de Ajó | 02257-421750 | Tauro Electrónica S.H. (M. de Ajó) | Jorge Newbery 1434 |
| | Mar del Plata | 0223- 4735635 | Casa Llopis | Perú 2834 |
| | Mar del Plata | 0223-4721639 | Central Service | Olazabal 2249 |
| | Mar del Plata | 0223-4754075 | Electrón | San Martín 3486 |
| | Mar del Plata | 0223-4762244 | Nova Service | Dorrego 1721 |
| | Mar del Plata | 0223-4940723 | Toshimar | Bolivar 3056 |
| | Marcos Paz | 0220-4770334 | Tecnicentro SRL | Monteagudo 208 |
| | Mariano Acosta | 0220-4992492 | Electrónica Eder TV | Superí 605 |
| | Mercedes | 02324-15576530 | West Service | Calle 12 N° 1059 |
| | Miramar | 02291-431987 | Cool System Electronics | Calle 34 N° 1154 |
| | Navarro | 0220-4770334 | Tecnicentro SRL | Monteagudo 208 |
| | Necochea | 02262-426134 | Electrónica Camejo | calle 63 N° 1745 |
| | Necochea | 02262-427141 | Frechero Service | calle 52 nº 3825 |
| | Olavarria | 02284-423818 | Casa Xulux | Sargento Cabral 3258 |
| | Olavarria | 02284-426484 | Radio Orlando | 9 de Julio 2657 |
| | Olavarria | 02284-428807 | SC TV | Hornos 3003 |
| | Pehuajó | 02396-473849 | Tecnovisión | Godoy 545 |
| | Pellegrini | 02392-15489258 | Electrónica Integral | Pueyrredón 356 |
| | Pergamino | 02477-418000 | El Service | Italia 70 |
| | Pinamar | 02254-496224 | Electrónica Pinamar | Del Lenguado 1318 |
| | Pinamar | 02254-481888 | La Casa de la Heladera | Del Melgacho 1734 |
| | Punta Alta | 02932-431980 | Electrónica Sur | Urquiza 484 |
| | Ramallo | 03407-422658 | Martín Electrónica | Av. Savio 818 |
| | Ranelagh | 02229-440563 | La Data | Calle 53 entre 129 y 130 |
| | San Andres de Giles | 02325-443350 | Electronica Multiseñal | Belgrano 157 |
| | San Andres de Giles | 02325-440018 | TV Service | Rawson 1231 |

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

# RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

**PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.**
**Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005**

| Provincia | Ciudad | Teléfono | Razón Social | Dirección |
|---|---|---|---|---|
| | San Antonio de Areco | 02326-454214 | Laboratorio Avenida | Belgrano 343 |
| | San Bernardo del Tuyú | 02257-421615 | Mix Electrónica ( San Bernardo) | Av. San Bernardo 1037 |
| | San Nicolás | 03461-428955 | SODO SRL | Av.Luis Viale 362 |
| | San Nicolás | 03461-432670 | Electrónica Petrocelli | Garibaldi 672 |
| | San Nicolás | 03461-437496 | Lerz Electrónica | Pellegrini 267 local 22 |
| | San Pedro | 03329-425523 | Electrónica Menisale | Mitre 1699 |
| | Santa Teresita | 02246-520932 | Tauro Electrónica S.H. | Avenida 41 Nro. 688 |
| | Tandil | 02293-445286 | Frijon Jose Luis | Montiel 1134 |
| | Tres Arroyos | 02983-429645 | Centro de Reparaciones | Bolivar 230 |
| | Tres Arroyos | 02983 426884 | Americo Barcala | Av. Belgrano 725 |
| | Tres Lomas | 02394-420055 | Electrónica Integral | 9 de Julio 451 |
| Catamarca | Catamarca | 03833-453244 | Datachip Electronica | Ayacucho 1060 |
| | Catamarca | 03833-451498 | Omicron SRL | San Martin 225 |
| | Catamarca | 03833-4746588 | Tecno Electrón | Av. Güemes 173 |
| Córdoba | Arroyito | 03576-421289 | Miguel Pisani | 9 de Julio 368 |
| | Bell Ville | 03534-425477 | Electrónica Vieyra | Belgrano 334 |
| | Córdoba | 0351-4737478 | Audiocentro | Martín García 944 |
| | Córdoba | 0351-4882026 | Electrónica Procor | Avda. Octavio Pinto 2636 |
| | Córdoba | 0351-4255999 | Electrotel | Av. Pueyrredon 1083 |
| | Córdoba | 0351-4222513 | Electrónica Monti | Viamonte 1484 |
| | Córdoba | 0351-5989900 | ServihomeColon | Av. Colon 2578 |
| | Córdoba | 0351-4714930 | Terra Electrónica | Av. Juan B. Justo 3112 |
| | Córdoba | 0351-155606091 | Fase Electrónica | Fray Luis Beltran 2629 , Esq. Varela Berro .Barrio Las Magnolias |
| | Colonia Caroya | 03525-422012 | Tagliaferri Servicios Técnicos | Av. San Martín 42 |
| | Cosquin | 03541-451906 | Crisceger Electrónica | Tucuman 1219 |
| | Cruz del Eje | 03549-15438206 | Frío Todo | Pellegrini 2210 |
| | Dean Funes | 03521-420713 | Ingetronic | Independencia 51 |
| | Despeñaderos | 03547-492466 | DPA Service | Gral Paz 801 Esq. Necochea |
| | Hernando | 0353-4960771 | Servihogar | Liniers 290 |
| | Laborde | 03534-15511358 | Centralservice | Sarmiento 969 |
| | Laboulaye | 03385-421219 | AC Electrónica | Sarmiento 174 |
| | Laboulaye | 03385-427866 | MTS Servicio Técnico | Ameghino 166 |
| | La Cumbresita | 03546-447711 | Servicentro Córdoba | José Adan 250 |
| | La Francia | 03564-591144 | JP Reparaciones | Belgrano 1714 |
| | Las Varillas | 03533-420195 | Centec | Tucuman 129 |
| | Las Varillas | 03533-421151 | Gerardo Luis Romero | Dean Funes 181 |
| | Marcos Juarez | 03472-424812 | Omar Garis | Saenz Pena 1048 |
| | Morteros | 03562-423314 | Colohogar | Bv. 9 de Julio 1526 |
| | Río Ceballos | 03543-493000 | JJC Servicio Técnico | Av. Sarmiento 217 |
| | Rio Tercero | 03571-423330 | Service Omega | Homero Manzi 149 |
| | Rio Cuarto | 0358-4623003 | Electronica Capaldi | Paunero 832 |
| | Salsipuedes | 03543-493000 | JJC Servicio Técnico | Av. Sarmiento 217 |
| | San Francisco | 03564-435499 | Electrónica Nivoli Service | Gral Paz 123 |
| | Sta. Rosa de Calamuchita | 03546-447711 | Servicentro Córdoba | José Adan 250 |
| | Sta. Rosa de Calamuchita | 03546-464300 | VGB Informática | Comechingones 507 |
| | Villa Carlos Paz | 03541-15676762 | LMS Reparaciones | Urquiza 389 Esq. Solis |
| | Villa Dolores | 03544-420608 | Rapi-Service TV | Ernesto Castellano 48 |
| | Villa Gral. Belgrano | 03546-447711 | Servicentro Córdoba | José Adan 250 |
| | Villa Gral. Belgrano | 03546-464300 | VGB Informática | Comechingones 507 |
| | Villa María | 0353-452-3466 | Video Centro Técnico | San Juan 1799 |
| Corrientes | Corrientes | 03783-431320 | Electrónica del Litoral | España 770 |
| | Esquina | 03777-15329804 | Electrónica Burne | Constitución 427 |
| | Goya | 03777-432402 | Electrónica San José | Jose Gomes 1129 |
| | Paso de los Libres | 03772-15635177 | Di Tony Electrónica e Informática | Yatay 2054 |
| | Santo Tomé | 03756-15415387 | AS Refrigeraciones | Ruben Loreiro N° 50 |
| Chaco | Resistencia | 03722-431925 | DHCP Sistemas | Liniers 446 |

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

# RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

**PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.**
**Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005**

| Provincia | Ciudad | Teléfono | Razón Social | Dirección |
|---|---|---|---|---|
| | Resistencia | 03722-424257 | Electronica Carlitos | Avda. Sarmiento 1285 |
| | Roque S. Peña | 03732-15408209 | Electrónica Clemente | John F. Kennedy 517 |
| | Roque S. Peña | 03732-423112 | Servichaco | Av. 33 Nro 638 entre 14 y 16 |
| Chubut | Comodoro Rivadavia | 0297-4474010 | Televic | Alem 145 |
| | Puerto Madryn | 02804-458439 | Center Electrónica | Sarmiento 588 |
| | Rawson | 02804-427073 | Fagtron Electrónica | Brasil 253 |
| | Trelew | 02804-427935 | Wimer | Ameghino 749 |
| | Trelew | 02804-427073 | Fagtron Electrónica | Brasil 253 |
| Entre Rios | C del Uruguay | 03442-427877 | Capello TV | Justo J de Urquiza 578 |
| | C del Uruguay | 03442-429002 | Electrans Reparaciones | Galarza 1182 |
| | Colón | 03447-424312 | On Electrónica | 25 de Mayo 218 |
| | Concordia | 0345-4211119 | Service Luna | Alvear 832 |
| | Concordia | 0345-4214487 | Service System | Montevideo 13 |
| | Crespo | 0343-4951588 | Electrónica MJC | Av. Belgrano 1426 |
| | Crespo | 0343-4951863 | Elec. Welizko | Rivadavia 922 |
| | Chajarí | 03456-420898 | STM (Servicio Técnico Murua) | Pablo de la Cruz 1033 |
| | Gualeguay | 03444-426842 | Service Caminos | Alarcón Muñiz 206 |
| | Gualeguaychu | 03446-428380 | Electrónica San Juan | Santiago Diaz 22 |
| | La Paz | 03437-15415619 | Enrique Lemos | San Martín 1502 |
| | Parana | 0343-4219784 | Ion Electronica | Gualeguaychu 410 |
| | Parana | 0343-4241985 | Refrig. J. Fernandez | Don Bosco 780 |
| | Parana | 0343-4313056 | Láser Electrónica | Pascual Palma 382 |
| | San José | 03447-470260 | Service TV color | Cettour 1992 |
| | Viale | 0343-154059997 | Heintz Cristian Alberto | Jujuy 344 |
| | Victoria | 03436-421783 | Electrónica Quinti | Basualdo y 3 de Febrero |
| | Victoria | 03436-427474 | M y D Electrónica | 136 Viviendas - Barrio Fátima -Sector 5 casa 8 |
| Formosa | Formosa | 03717-15541992 | C.I.R.E. | Independencia 866 |
| Jujuy | Caimancito | 03886-431812 | UNIT | Tucumán 279 |
| | Fraile | 03886-431812 | UNIT | Tucumán 279 |
| | S.Salvador de Jujuy | 0388-4256847 | Electrónica Sandoval | Av Parroco Marshke 528 |
| | S.Salvador de Jujuy | 0388-154308297 | Walter Refrigeración | Fco. Ramoneda 913 esq.El Clavel – Barrio Chijra |
| | Lib. S. Martín | 03886-431812 | UNIT | Tucumán 279 |
| | Perico | 0388-4911696 | Electrónica Pal-Color | Escolástico Zegada 46 Barrio Progreso |
| | San Pedro de Jujuy | 03888-420969 | Electrónica Coronel | Mitre 451 |
| La Pampa | Gral Pico | 02302-435241 | Electronica LP | Calle 25 Nº 1935 |
| | Gral Pico | 02302-425047 | Electrónica MD | Calle 20 Nº 370 |
| | Santa Rosa | 02954-563665 | Audiovisión Servicio Técnico Electrónico | Leandro N. Alem 133 |
| La Rioja | Chilecito | 03825-425313 | Electroservicasas | Julian Amatte75 |
| | La Rioja | 03822-421048 | Elecrónica Doble G | 8 de Diciembre 489 |
| Mendoza | Godoy Cruz | 0261-4249930 | AR Taller Electromecánico | Belgrano 1845 |
| | Gral Alvear | 02625-422295 | Electrónica Fischer | Patricias Mendocinas 144 |
| | Guaymallen | 0261-4323230 | Cuántica SA | Avda.Mitre 46 |
| | Mendoza | 0261-4255454 | Anibal Astesiano | Suipacha 550 |
| | Mendoza | 0261-4231270 | O'Donell Concept Service | Perú 1773 |
| | Mendoza | 0261-4299974 | Delta Electrónica | Montecaseros 2043 |
| | San Rafael | 02627-447655 | Servetel Electrónica | Segovia 55 |
| | Tunuyán | 02622-422498 | Costa Electrónica | Sarmiento 227 |
| Misiones | El Dorado | 037751-423275 | Electrónica Ryser | Carlos María de Alvear 638 |
| | El Dorado | 03751-424014 | Tele-Son | Polonia 24 |
| | Jardin América | 03743-460195 | Electro Service | Av.Libertad 593 |
| | Leandro N. Alem | 03754-421236 | Electronica Megatones | C. de Obligado 247 |
| | Obera | 03755-15650857 | Serintel | Neuquén 385 |
| | Posadas | 03764-425921 | Electrónica CEJO S.H. | Av Lopez Torres 2623 |
| | Posadas | 03764-440076 | Integral Reparaciones | Av. Santa Catalina 3963 |
| | Puerto Iguazú | 03757-425576 | Climarco | Artigas 127 |
| | Puerto Rico | 03743-421318 | Casa Rodriguez | Alte Browm 75 |

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

# RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

**PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.**
**Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005**

| Provincia | Ciudad | Teléfono | Razón Social | Dirección |
|---|---|---|---|---|
| Neuquén | Neuquén | 0299-443-2542 | Electronica Valencia | Jujuy 78 |
| | Neuquén | 0299-4782300 | Electro Power | Kennedy 70 |
| | Neuquén | 0299 - 4431489 | Gatti Electrónica | Julio A Roca 1124 |
| | Neuquén | 0299-4475343 | Red de Servicios Integrales NTECH | Luis Beltrán 1332 |
| | San Martin de los Andes | 02972-425155 | Zener Electronica | Elordi 614 |
| | S.M.de Los Andes | 02972-428034 | Polo Sur Reparaciones | Weber 520 |
| | Villa La Angostura | 02944-495179 | Soluciones Técnicas | Las Fucsias 331 |
| | Villa Traful | 02944-495179 | Soluciones Técnicas | Las Fucsias 331 |
| Rio Negro | Bariloche | 02944-429981. | Altron Electrónica | Rolando 691 |
| | Cipolletti | 0299-4778127 | Electro Power | Kennedy 70 |
| | General Roca | 02984-433178 | Centro Integral de Electrónica | Brasil 1010 |
| Salta | Salta | 0387-4317874 | Amec SH Electronical Center | Gral Alvarado 920 |
| | Salta | 0387-4310746 | Tekno Service | Lerma 489 |
| | Tartagal | 03873-422849 | Servicio Técnico Casa El Gato | Alberdi 11 |
| | Tartagal | 03873-425517 | Electronica Norte | 9 de Julio 652 |
| San Juan | Rawson | 0264-4287383 | Electrónica Centro (Suc. Rawson ) | Ingeniero Krause |
| | San Juan | 0264-4211531 | Electrónica Centro | Salta |
| | San Juan | 0264-4203347 | Electronica Navarro | Av. Córdoba 848 |
| | San Juan | 0264 - 4216503 | M y Pservicios | Falucho 10 |
| San Luis | Merlo | 02656-476466 | Electrofac | Los Almendros 255 |
| | Merlo | 02656-474206 | Tecdabal | Coronel Mercau 971 |
| | San Luis | 02664-420842 | Electrónica Laser | Lavalle 1498 |
| | San Luis | 02664-351369 | Electrónica Nico | Av. España 831 |
| | V. Mercedes | 02657-422980 | Electrovisión (San Luis) | Pringles 379 |
| | V. Mercedes | 02657-430599 | Cuyo Auto Radio | Europa 472 |
| Santa Cruz | Rio Gallegos | 02966-436539 | Servicio Técnico Los inmigrantes | Barrio Los Alamos – Manzana 89 – Lote 9 |
| Santa Fe | Armstrong | 03471-490360 | Centro Electrónica | Fischer 330 |
| | Cap. Bermudez | 0341-4916332 | Laboratorio de Video | San Lorenzo 2971 |
| | Casilda | 03464-423026 | Germán Vidaña Electrónica | San Martín 2420 |
| | Firmat | 03465-423562 | Agustin Ardiaca | Castelli 1679 |
| | Galvez | 03404-482156 | Ceriotti Electrónica | España 1027 |
| | Las Toscas | 03482-492377 | Electrónica Cussit | Calle 15 Nro. 446 |
| | Llambi Campbell | 03497-15481938 | Electricidad Milesi | 2 de Abril 439 |
| | Rafaela | 03492-420094 | Mundo Eléctrico | E. Salva 548 |
| | Reconquista | 03482-429398 | Electrónica Cargnelutii | Amenabar 1364 |
| | Reconquista | 03482-424493 | Servicio Técnico Reconquista | San Martín 1520 |
| | Rosario | 0341-4340380 | Electrónica Total | Pte. Perón 6001 |
| | Rosario | 0341-421-7700 | Electrotel | Italia 1320 |
| | Rosario | 0341-4302811 | SEI Electrónica | Av. Francia 1380 |
| | Rosario | 0341-4260769 | Simatic | Paraguay 1374 |
| | Rufino | 03382-15469985 | Electrónica Pixel | Colón 490 |
| | San Guillermo | 03562-15453018 | Refrigeración CHG | Avenida Gral. Roca 405 |
| | San Lorenzo | 03476-424456 | Electrónica Centro | Av. San Martín 1465 |
| | Santa Fe | 0342-4527287 | Electrónica Siglo XXI | Av. Aristóbulo del Valle 4554 |
| | Santa Fe | 0342-4603248 | Electro TV | Talcahuano 7301 |
| | Santa Fe | 0342-4533563 | Litoral Service S.R.L. | 9 de Julio 2785 |
| | Santa Fe | 0342-4891088 | Santa Fé Electrónica | Blas Parera 9282 |
| | Santa Fe | 0342-4841001 | Total Service | Av. Facundo Zuviría 5321 |
| | Santa Fe | 0342-4890756 | TV Ragal | Facundo Zuviría 5968 |
| | Santa Fe | 0342-4890729 | Mundo Split | Juan Diaz de Solis 2640 |
| | Santo Tomé | 0342-4751528 | Electrónica Siglo XXI | Falucho 2201 |
| | Sunchales | 03493-422314 | JV Service Oficial | Alberdi 189 |
| | Venado Tuerto | 03462-463587 | Aconcagua Electrónica | Mitre 680 |
| | Venado Tuerto | 03462-423621 | Repuestogar | San Martín 1060 |
| | Venado Tuerto | 03462-424061 | Telemar S.H. | H.Irigoyen 1512 |
| | Venado Tuerto | 03462-463548 | Electrónica Degiovanini | H.Irigoyen 1289 |

ATMA-CA190X.qxd 3/14/08 9:53 AM Page 13

# RED DE SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

**PARA INFORMACION Y CONSULTAS: Centro de Servicios Jaramillo 3670 (C1430AGF) Capital Federal.**
**Horario de atención de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005**

| Provincia | Ciudad | Teléfono | Razón Social | Dirección |
|---|---|---|---|---|
| Santiago del Estero | Quimili | 03843-422598 | Emacomunicaciones | Belgrano 320 |
| | Santiago del Estero | 0385-4213872 | Ing Raúl Barchini | Rivadavia 833 |
| | Santiago del Estero | 0385-4219989 | Electrovision (Sgo. del Estero) | Alvarado 99 |
| Tucuman | Concepción | 03865-424666 | Electrónica AG | Lamadrid 290 |
| | Concepción | 03865-421202 | Teletronic | Belgrano 268 |
| | San Miguel de Tucumán | 0381-4229078 | Edu Mag SRL | M. Avellaneda 129 |
| | San Miguel de Tucumán | 0381-4306330 | Electrónica Rojas | Jose Colombres 156. |
| | San Miguel de Tucumán | 0381-4363816 | Electro NOA | Chiclana 1350 |
| | San Miguel de Tucumán | 0381-4330128 | J&L Electrónica | Av. Belgrano 1798 |
| | San Miguel de Tucumán | 0381-4331776 | Service Chiclana | Av. Colón 278 |

# CERTIFICADO DE GARANTIA

| MODELO: HP4030E | CORRESPONDIENTE |
|---|---|
| | |

***Electronic System*** garantiza al comprador original que presente el Certificado de Garantía debidamente firmado y sellado por la Casa Vendedora junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

1. ***Electronic System*** garantiza este producto de uso doméstico por el término de 12 meses. Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal doméstico de la misma y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de ***Electronic System*** su buen funcionamiento. ***Electronic System*** no esta obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa.
2. Durante la vigencia de la garantía los gastos de traslado, etc. se regirán por la ley 24.240 y la Resolución SCI N° 495/88.
3. ***Electronic System*** reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad que a su criterio aparezcan como defectuosos.
4. ***Electronic System*** dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de entrada en sus talleres. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes.
5. Las condiciones de instalación y operación correctas de esta unidad se encuentran detalladas en el Manual de Uso adjunto.
6. Las únicas personas autorizadas para contraer en nombre de ***Electronic System*** obligaciones aquí consignadas son los Servicio Técnico Autorizado que se detallan en nómina adjunta.
7. La presente garantía no ampara defectos originados por:

a. deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, exceso o caídas de tensión, etc.
b. conexión de esta unidad a redes que no sean de 220 VCA.
c. inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.
d. instalación y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.
e. daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.

8. Quedan excluidos de la presente garantía: las fallas producidas por empastamiento por suciedad. Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas. Mano de obra o materiales que sean necesarios para la instalación de esta unidad.
   Uso o Instalación de Software (Programas) utilizados en nuestros productos informáticos.
9. En el caso que para reparar esta unidad fuera necesario la colocación de andamios, silletas o algún otro elemento, los gastos correrán por cuenta y cargo del usuario.
10. La presente garantía dejará de tener validez cuando:

a. personas no autorizadas por ***Electronic System*** hayan revisado o reparado esta unidad, cambiado alguna de sus partes o modificado el diseño original.
b. se hubieran dañado, alterado o retirado de la unidad las identificaciones que esta posee.
c. cuando presente enmiendas o falsedad de alguno de sus datos.

11. ***Electronic System*** no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros.
12. Los accesorios legítimos que a criterio de ***Electronic System*** no necesiten de mano de obra especializada para su colocación o reemplazo, deben ser adquiridos en los Servicios Técnicos Autorizados de acuerdo con listas de precios oficiales y disponibilidad de stock.

## CUPON GARANTIA

**N°**

**PARA SER PRESENTADO AL SERVICIO TECNICO AUTORIZADO UNICAMENTE EN EL CASO DE QUE EL PRODUCTO REQUIERA REPARACION DENTRO DEL PLAZO DE LA GARANTIA.**

MODELO: HP4030E | SERIE Nº:

**DATOS DE LA CASA VENDEDORA:** ..... **DOMICILIO:** .....

**LOCALIDAD:** ..... **FECHA DE COMPRA:** ..... **N° DE FACTURA:** .....

**DATOS DEL CLIENTE:** ..... **DOMICILIO:** ..... **TEL.:** .....

**ACCESORIOS:** ..... **OBSERVACIONES:** .....

**S.T.A.:** ..... **FECHA:** .....

**DEFECTO:** .....

**REPARACION REALIZADA:** .....

**REPUESTOS CONSUMIDOS:** ..... **Pc N°:** .....

**FECHA DE ENTREGA AL USUARIO:** ..... / ..... / ..... **CONFORME DEL USUARIO:** ..... **Aclaración:** .....

**IMPORTANTE:** Agregue sus datos en el Certificado adjunto y en el talón para el Servicio Técnico, antes de remitir este último al Servicio técnico más cercano a su domicilio.

## Para ser llenado por la casa vendedora

Adquirido en: .....
Domicilio: .....
Localidad: .....
Fecha de compra: / /
Factura Nº.....
Nombre del comprador: .....

SELLO Y FIRMA DE LA
CASA VENDEDORA

Importa, Distribuye y Garantiza
Electronic System
Roque Pérez 3650 - C1430FBX
Cap. Fed. - República Argentina
**www.atma.com.ar**
HECHO EN CHINA

La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o las características técnicas que estime convenientes sin previo aviso.

ATMA